



CREAM (クリーム)
BODEGAS BARON
D.O. Jerez-Xéres-Sherry y Manzanilla de
Sanlúcar de Barrameda

ワイン名	クリーム
タイプ	酒精強化
葡萄品種	パロミノ・ペドロヒメネス
醸造	オロロソとペドロヒメネスをブレンドした後 に熟成。
熟成	クリアデラとソレラのシステムを用いた伝統 的な熟成。
櫛木のタイプ	アメリカ産の櫛木の大樽
樽の状態	とても古い
樽の中での熟成期間	最低3年間
分析	
アルコール度数	17.5%
酸	4.2g/リットル
硫黄分	40mg/リットル
糖分	105g/リットル
水素イオン指数	3.40
色・香り・味わい	
色	琥珀色
香り	オロロソとペドロヒメネスの香り
味わい	甘口
飲み頃	期限なし

